

# MENUPLAN JANUAR 2025

## Onsdag den 1. januar

Hovedret: Kogt hamburgerryg med stuvet spinat og brunede kartofler

Dessert: Fløderand med bærsauce

## Torsdag den 2. januar

Hovedret: Græske frikadeller med tzatziki (Gulerods) og stegte rodurter

Dessert: Abrikosgrød med fløde

## Fredag den 3. januar

Hovedret: Grøntsagsbolognese med pasta og revnet ost

Dessert: Pandekager med syltetøj

## Lørdag den 4. januar

Hovedret: Sammenkogt med svinekød, pølser og kartoffelmos

Dessert: Ymerfromage med bærsauce

## Søndag den 5. januar

Hovedret: Rullesteg med svesker, sauce, agurkesalat og kartofler

Dessert: Is med chokoladesauce

## Mandag den 6. januar

Hovedret: Brunkål med fars, rugbrød og sennep

Dessert: Æbleskiver med flormelis og syltetøj

## Tirsdag den 7. januar

Forret: Legeret poresuppe med timian

Hovedret: Kartoffelmos med rodurter og hindbærpure

## **Onsdag den 8. januar**

Forret: Oksekødssuppe med urter, mel- og kødboller

Hovedret: Kogt okse med peberrod sauce, ærter og kartofler

## **Torsdag den 9. januar**

Hovedret: Kotelet i fad med løse ris

Dessert: Kiks, brie og drue

## **Fredag den 10. januar**

Forret: Tun mousse med brøndkarse og flutes

Hovedret: Frikadeller med stuvet hvidkål og kartofler

## **Lørdag den 11. januar**

Hovedret: Kylling i karry med kokos, rosiner og løse ris

Dessert: Chokoladebudding med flødeskum

## **Søndag den 12. januar**

Hovedret: Herregårdsbøf med ærter, bearnaise og stegte kartofler

Dessert: Jordbærmousse

## **Mandag den 13. januar**

Hovedret: Forløren hare med vildtsauce, rødkål og kartofler

Dessert: Ymerfromage med abrikosgrød

## **Tirsdag den 14. januar**

Hovedret: Stegt medister med brunsauce, blomkål og kartofler

Dessert: Hyldebærsuppe med tvebakker

## **Onsdag den 15. januar**

Forret: Legeret porresuppe

Hovedret: Kartoffelfrikadeller med stuvet grønrærter og kartofler

## **Torsdag den 16. januar**

Hovedret: Stegt fisk med hollandaisesauce, broccoli og kartofler

Dessert: Vaniljebudding med saftsauce

## **Fredag den 17. januar**

Forret: Hønsekødssuppe med urter, mel- og kødboller

Hovedret: Kogt høne med aspargessauce, ærter og kartofler

## **Lørdag den 18. januar**

Hovedret: Biksemad med rødbeder, sennep og rugbrød

Dessert: Rabarbersuppe med flødeskum

## **Søndag den 19. januar**

Hovedret: Husarsteg med sauce, asier, tyttebær og kartofler

Dessert: Appelsinris

## **Mandag den 20. januar**

Forret: Thai Jordskokkesuppe med croutoner

Hovedret: Stegt flæsk med persillesauce, gulerødder og kartofler

## **Tirsdag den 21. januar**

Forret: Risengrød med kanelsukker og smør

Hovedret: Rejemad på franskbrød med mayonnaise, citron og dild

## **Onsdag den 22. januar**

Hovedret: Fisketimbale med reje/aspargessauce, grønt og kartofler

Dessert: Stikkelsbær med fløde

## **Torsdag den 23. januar**

Hovedret: Spinat/ kylling lasagne med kålsalat

Dessert: Frugtsuppe med skumbolle

## **Fredag den 24. januar**

Forret: Hvidkålssuppe

Hovedret: Kogt flæsk, sennep, rødbede, lyssauce og kartofler

## **Lørdag den 25. januar**

Hovedret: Frikasse på svinekød med kartofler

Dessert: Is med lun hindbærsauce

## **Søndag den 26. januar**

Hovedret: Revelsben med rødkålssalat og flødekartofler

Dessert: Risalamande med kirsebærsauce

## **Mandag den 27. januar**

Hovedret: Kogt fisk med hvidvin sauce, grønt og kartofler

Dessert: Æblegrød med fløde

## **Tirsdag den 28. januar**

Forret: Aspargessuppe

Hovedret: Krebinner med stuvet ærter og gulerødder, kartofler

## **Onsdag den 29. januar**

Forret: Legeret champignonsuppe

Hovedret: Gratin med rosenkål og rugbrød

## **Torsdag den 30. januar**

Hovedret: Stegt kyllingefilet med paprikasauce, broccoli og kartofler

Dessert: Pandekage med syltetøj

## **Fredag den 31. januar**

Hovedret: Kåldolmer med muskatsauce, rødbeder og kartofler

Dessert: Kvarfromage med chokoladesauce